

















MENÚS DE GRUPOS



Kir Royal de bienvenida

A compartir

Anchoa sobre escabeche de verduras y aceite picual
Foie mi-cuit de canard con tostas
Chipirones en su tinta con habitas y ajos tiernos
Canelón crujiente de cordero tahim

Individual a elegir

Presa ibérica con parmentier de pimientos del piquillo o

Lubina con chalotas escabechadas y verduritas ahumadas

Degustación de postres a compartir

Precio 30€ p.p.

Bebidas no incluidas Mesa Completa, a partir de 4 personas.

Si se desean las bebidas incluidas: +5€ p.p.

Refrescos, Aguas minerales y Cervezas

Vino Tinto Mascarilla Rioja

Vino Blanco Monte Alina

Cafetería

MENÚ LE MARQUIS 3.0 TAPAS

Kir Royal de bienvenida

A compartir

Anchoa sobre escabeche de verduras y aceite picual
Ensalada de tomate valenciano con ventresca y cebollitas
Croqueta de jamón ibérico
Chipirones en su tinta con habitas y ajos tiernos
Canelón crujiente de cordero tahim
Pulpo con patata trufada y pimentón de la vera
Revuelto de boletus con jamón y manzana caramelizada

Degustación de postres a compartir

Precio 30€ p.p.

Bebidas no incluidas Mesa Completa, a partir de 4 personas.

Si se desean las bebidas incluidas: +5€ p.p.

Refrescos, Aguas minerales y Cervezas

Vino Tinto Mascarilla Rioja

Vino Blanco Monte Alina

Cafetería



Kir Royal de bienvenida

A compartir

Anchoa sobre escabeche de verduras y aceite picual
Berberechos con lima y aceite de arberquina
Croqueta de jamón ibérico
Pulpo con patata trufada y pimentón de la vera
Revuelto de boletus con jamón y manzana caramelizada

Individual a elegir entre

Solomillo de buey con crema de foie

0

Bacalao con espuma de ajoarriero y pil-pil de suero de tomate

Degustación de postres a compartir

Precio 40€ p.p.

Bebidas no incluidas Mesa Completa, a partir de 4 personas.

Si se desean las bebidas incluidas: +5€ p.p.

Refrescos, Aguas minerales y Cervezas

Vino Tinto Mascarilla Rioja

Vino Blanco Monte Alina

Cafetería



Kir royal de bienvenida

Saquitos de pasta won-ton con cordero y ajos tiernos
Tosta de foie mi-cuit con pétalos de rosa cristalizados
Trufas de queso torino con ceniza de tomate deshidratado
Brocheta de solomillo de buey con frutos secos
Cuchara de cebiche de rape con ajo y cilantro
Bisquet de carabineros con gamba roja y ceniza de cacao
Muslitos de codorniz laqueados
Tosta de Steak Tartar de solomillo
Mini cucuruchos de crema de queso bozart al romero

Mini delicias del chef Brocheta de fruta Trufas de chocolate

> Bebidas el café excepto las del a

(todas las bebidas hasta el café, excepto las del aperitivo)
Refrescos, Aguas minerales y Cervezas
Vino Tinto y Vino Blanco
Cafetería

Precio 36 €



Kir royal de bienvenida

Cucharita de carpaccio de somillo con tar tar de pimientos y grana padano

Saquitos de pasta won-ton con cordero y ajos tiernos
Tosta de foie mi-cuit con pétalos de rosa cristalizados
Trufas de queso torino con ceniza de tomate deshidratado
Nems de vieres en salsa verde
Brocheta de solomillo de buey con frutos secos
Tempura de rape con espuma de all-i-pebre
Cuchara de cebiche de rape con ajo y cilantro
Bisquet de carabineros con gamba roja y ceniza de cacao
Muslitos De codorniz laqueados
Tosta de Steak Tartar de solomillo
Mini cucuruchos de crema de queso bozart al romero

Mini delicias del chef Brocheta de fruta Trufas de chocolate

Bebidas

(todas las bebidas hasta el café, excepto las del aperitivo)
Refrescos, Aguas minerales y Cervezas
Vino Tinto y Vino Blanco
Cafetería

Precio 43 €

MENÚ COFFEE BREAK

Seleccione 3 opciones de entre las siguientes

Ensaimada
Fartones de Crema
Fartones de Chocolate
Plum Cake
Caracolas de Pasas
Caracolas de Chocolate
Coca de Llanda
Bocadillito de Tortilla de Patata
Bocadillito de Atún con Aceitunas
Bocadillito de Longaniza con Tomate frito
Bocadillito de York y Queso
Bocadillito de Anchoas con Tomate
Bocadillito de Jamón con Tomate y Aceite

Zumos variados, agua mineral, cafetería e infusiones

Precio p.p. 15€

Si se desea una referencia extra: + 2€ por persona y referencia

MENÚ VINO DE HONOR

Seleccione 4 opciones de entre las siguientes

Papas con frutos secos Yuca con guacamole Virutas de Jamón Ibérico con picos Queso Manchego Trufitas de queso idiazábal Mini Pincho de tortilla de patata con cebollita y alioli Brocheta de tomate con anchoa y queso fresco Brocheta de atún rojo con cítricos Brocheta de tomate cherry y mozzarela Tartaleta de Revuelto de morcilla con ajitos y PX Mousse de foie con confitura de arándanos Bocadillito de Tortilla de Patata Bocadillito de Longaniza con Tomate frito Bocadillito de York y Queso Bocadillito de Anchoas con Tomate Bocadillito de Jamón con Tomate y Aceite

> Refrescos, Aguas minerales y Cervezas Vino Tinto y Vino Blanco

> > Precio p.p. 21€

Si se desea una referencia extra: + 2€ por persona y referencia



A compartir

Anchoa sobre escabeche de verduras y aceite picual Chipirones en su tinta con habitas y ajos tiernos Revuelto de boletus con jamón y manzana caramelizada

Arroz a elegir

Mesa completa o anticipando el número de raciones por arroz

Fideuà de pato con boletus edulis Paella de vieiras con jamón de bellota Paella de langotinos con trigueros

Degustación de postres

Precio 23€ p.p.

Bebidas no incluidas Mesa Completa, a partir de 4 personas.

Si se desean las bebidas incluidas: +5€ p.p. Refrescos, Aguas minerales y Cervezas

Vino Tinto Mascarilla Rioja Vino Blanco Monte Alina

Cafetería



A compartir

Anchoa sobre escabeche de verduras y aceite picual Chipirones en su tinta con habitas y ajos tiernos Revuelto de boletus con jamón y manzana caramelizada

Individual a elegir entre

Presa ibérica con parmentier de pimientos del piquillo o

Lubina con chalotas escabechadas y verduritas ahumadas

Degustación de postres a compartir

Precio 27€ p.p.

Bebidas no incluidas Mesa Completa, a partir de 4 personas.

Si se desean las bebidas incluidas: +5€ p.p.

Refrescos, Aguas minerales y Cervezas

Vino Tinto Mascarilla Rioja

Vino Blanco Monte Alina

Cafetería

GRUPO COBECA







CLANDESTINO

BAR



Marqués de Dos Aguas 6, Valencia

www.grupocobeca.com www.lemarquis.es

@GrupoCobeca #LeMarquis www.facebook.com/grupocobeca

T. 963 529 938 / M. 675 929 650 cobeca@cobeca.es